

Financier thé matcha & framboise

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 85g de crème liquide
- 150g de blancs d'œufs
- 170g de sucre glace
- 100g de poudre d'amande
- 50g de farine
- 6g de thé matcha en poudre (à ajuster en fonction de votre goût)

Préparation

1. Le retour des financiers, cette fois-ci avec une version printanière au thé matcha garnie d'une ganache onctueuse à la framboise.
2. Toujours aussi rapides à réaliser, ils sont délicieux, et vous pouvez bien sûr remplacer le matcha (par de la pistache ou un autre fruit sec par exemple) si vous n'aimez pas ça.
3. Faites fondre l'inspiration.
4. Portez la crème à ébullition, puis versez-la en trois fois sur la framboise fondue en émulsionnant bien à chaque ajout avec un fouet ou une maryse.
5. Vous devez obtenir une ganache bien lisse et brillante.
6. Laissez-la refroidir à température ambiante pendant la préparation des financiers.
7. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne « noisette » (retirez-le du feu quand il arrête de crépiter et qu'il a une couleur dorée).
8. Laissez-le refroidir.
9. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre glace et la poudre d'amande, puis ajoutez le sel, le thé matcha et la farine.
10. Incorporez ensuite le beurre refroidi.
11. Remplir les moules à mini savarins ou kouglofs aux ~~3/4~~ puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
12. Quand les financiers sont cuits et un peu refroidis, démoulez-les et laissez-les refroidir complètement avant de les garnir de ganache framboise.
13. Laissez la ganache prendre à température ambiante quelques heures, ou bien placez les tigrés au réfrigérateur si vous êtes pressés !